

KW 20: 11.05. – 15.05.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hähnchen- geschnetzeltes mit Kartoffeln	Gemüsecurry mit Vollkornreis	Eierspätzle mit Kräuterrahmsoße	Christi Himmelfahrt OGS ZU	Panierter Seelachs mit Kartoffeln, Remoulade und Gurkensalat
Sel	Sel, M, G	Ei, G1, M, Sel		Ei, F, G1, M, Sel, Sen, 5
	Himbeerjoghurt M			Vanillepudding Ei, M

**Alle fleischhaltigen Gerichte werden mit Geflügel oder Rindfleisch zubereitet.
Am Nachmittag gibt es täglich Obst oder Rohkost in den Gruppen.**

Zusatzstoffe:

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer

G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel

N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel

4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker 15)Nitropökelsalz

In der Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.